

**Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»**

Утверждаю
Врио директора АН ПОО ВТЭП
_____ Лубенченко Е. В.

«__» _____ 20__ г.

Положение

о проведении конкурса профессионального мастерства
среди обучающихся по специальностям

19.02.10 Технология продукции общественного питания
и
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено на заседании
цикловой комиссии профессиональных дисциплин
Протокол № _____
«__» _____ 20__ г.
Председатель цикловой комиссии
_____ Л.М.Рачкова

г. Владимир

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок, статус, цели и задачи проведения конкурса профессионального мастерства среди обучающихся по специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в 2019 году.

1.2. Конкурс проводится с целью выявления и поддержки творческой молодежи, определения качества профессиональной подготовки, широкой пропаганды профессии, повышения ее престижа.

1.3. Задачи Конкурса:

- формирование личностной направленности обучающихся на повышение уровня профессиональной компетентности;
- развитие способностей обучающихся к решению профессионально значимых задач;
- проверка способностей обучающихся к самостоятельной деятельности, ее реализации;
- выявление талантливых обучающихся.

1.4. Организаторами Конкурса является:

- Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза (в дальнейшем именуемая АН ПОО ВТЭП Владкоопсоюза).

2. Порядок организации и проведения Конкурса

2.1. Для организации и проведения Конкурса создается оргкомитет и экспертная комиссия.

2.2. Функциями организационного комитета являются:

- формирование состава экспертной комиссии Конкурса;
- составление расписания проведения Конкурса;
- рассылка информации о Конкурсе;
- принятие и рассмотрение заявок в соответствии с настоящим Положением;
- организация работы экспертно комиссии.

2.3. В состав экспертной комиссии входят преподаватели и мастера

производственного обучения АН ПОО ВТЭП Владкоопсоюза, а также эксперты-работодатели г. Владимира.

2.4. Функции экспертной комиссии Конкурса:

- оценка работ участников Конкурса в соответствии с выработанными критериями;
- анализ итогов Конкурса;
- определение победителей и призеров Конкурса.

3. Условия участия в Конкурсе

3.1. В Конкурсе принимают участие обучающиеся АН ПОО ВТЭП Владкоопсоюза 19.02.10 Технология продукции общественного питания и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 1,2, 3 и 4 курса.

3.2. Для участия в Конкурсе необходимо до **14.10.2019** направить заявку на участие в Конкурсе на электронный адрес alex130182@rambler.ru (Приложение №1).

Организационный взнос в размере **400** руб. за одного участника оплачивается в кассе техникума с 11.10 по 15.10.2019.

3.3. Для выполнения заданий Конкурса каждый участник должен иметь комплект форменной (специальной) одежды:

- китель (поварская куртка);
- передник или фартук – однотонный темный (возможен вариант с грудкой);
- брюки - поварские темного цвета;
- головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;
- личный поварской инвентарь и оборудование;

3.4. Для экспертов обязательные элементы одежды - китель, передник или фартук, колпак (все белого цвета), безопасная обувь.

4. Порядок и условия проведения Конкурса

4.1. Дата проведения Конкурса – **18.10.2019**. Начало регистрации в 08:30 ч.

4.2. Место проведения Конкурса: Аудитория 003 АН ПОО ВТЭП (г.Владимир ул. Воровского, д.14).

4.3. Участники выполняют конкурсное задание в течение 3 часов (Приложение №2).

4.4. Участники Конкурса получают корзины с ингредиентами в соответствии с заданиями конкурса, составленные организаторами. Состав корзин для основного задания будет предоставлен участникам по электронной почте (Приложение № 3).

Во время Конкурса разрешается использовать ингредиенты, предоставленные организатором Конкурса, а также принесенные самим участником (количество не ограничено).

4.5. Если участник Конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

4.6. Конкурс включает в себя:

- 1) Задание 1: Черный ящик – Нарезка (15 минут).
- 2) Задание 2: Приготовление соуса «Майонез» (20 минут).
- 3) Задание 3: Приготовление и подача горячего блюда в соответствии с конкурсным заданием (120 минут)

4.7. Жеребьевку рабочих мест и участников проводит председатель экспертной комиссии до начала соревнований **18.10.2019**.

4.8. Конкурс проводится посменное в соответствии с количеством поданных заявок (Приложение №4).

4.9. До начала соревнований каждый участник предоставляет председателю экспертной комиссии меню с названием и подробным описанием ингредиентов и технологии приготовления конкурсного блюда (Задание 3).

5. Критерии оценки

5.1. Оценка конкурсных заданий проводится с применением стандартов WSR (ВорлдСкиллс Россия).

5.2. Эксперты оценивают работу и выполненное конкурсное задание участника в оценочных листах, разработанных совместно с ресурсным центром АН ПОО ВТЭП Владкоопсоюза (Приложение 5) по следующим критериям:

- Объективные аспекты оценивания работы участника:

- Персональная гигиена - спецодежда соответствие требованиям и чистота;

- Персональная гигиена - руки (в том числе работа с перчатками);

- Персональная гигиена - снятие пробы пальцами;

- Персональная гигиена - плохие привычки;

- Гигиена рабочего места - чистый пол;

- Гигиена рабочего места - рабочие поверхности - чистота и порядок;

- Расточительность;

- Брак;

- Субъективные аспекты оценивания работы участника:

- Кулинарные навыки - приготовление и оформление;

- Навыки работы с продуктом - техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;

- Организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль;

- Навыки работы с ножом - приготовление, эффективность, двойной контроль.

Объективные аспекты оценивания результата работы участника:

- Время подачи - корректное время подачи (+1 минута от заранее определенного времени). При задержке более 5 полных минут от корректного времени подачи блюдо считается не представленным и не оценивается;

- Температура подачи;

- Использование обязательных ингредиентов;
- Правильность подачи (соответствие заданию);
- Соответствие массы блюда;
- Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Субъективные аспекты оценивания результата работы участника:

- Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция);
- Презентация: стиль и креативность;
- Вкус - общая гармония вкуса и аромата;
- Текстура каждого компонента блюда;
- Вкус каждого компонента в отдельности.

6. Подведение итогов Конкурса и определение победителей.

6.1. Подведение итогов Конкурса осуществляет экспертная комиссия по результатам рассмотрения оценочных ведомостей.

6.2. Победители и призеры Конкурса определяются по лучшим показателям выполнения конкурсного задания.

6.5. Победителем Конкурса признается участник, получивший наибольшую итоговую оценку, призерами Конкурса - участники, получившие вторую и третью итоговые оценки соответственно.

6.6. Решение экспертной комиссии о признании участников победителями и призерами Конкурса оформляется протоколом, который подписывается всеми экспертами.

Приложение 1

**Заявка на участие в Конкурсе профессионального мастерства
среди обучающихся по специальностям 19.02.10 Технология продукции
общественного питания и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Фамилия участника	
Имя	
Отчество	
Дата рождения	
Контактный телефон	
E-mail участника	
Курс обучения	

Ответьте, пожалуйста, на вопросы:

1. Почему Вы хотите участвовать в конкурсе?
2. Что даст Вам лично участие в данном мероприятии?
3. Что знаете о движении WorldSkills в своей компетенции?

Можете приложить к заявке фото своих достижений профессиональной направленности.

Конкурсное задание

Принести к началу соревнования	Меню
Задание 1	Черный ящик «Нарезка»: ящик вскрывается в день соревнований (выход нарезки не менее 150 г). Презентация на белой тарелке диаметром 22-24 см.
Задание 2	Приготовление соуса «Майонез»: соус готовится из продуктов, предоставленных организаторами. Отпускается Майонез в соусниках по 170 гр.
Задание 3	Горячее блюдо – Бифштекс рубленый
Описание	<p>Подготовить 2 порции горячего блюда из говядины - «Бифштекс рубленый» классической формы, но авторской подаче.</p> <p>2 вида гарнира:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 овощной на выбор участника - 1 на выбор участника • Минимум 1 соус на выбор участника • Масса горячего блюда - минимум 220 г <p>2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках – по выбору участника.</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты, принесенные с собой
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, посуду.

ПРОДУКТОВАЯ КОРЗИНА

Перечень продуктов на конкурс		
	Наименование сырья	Количество на 1 участника
Задание 1		
	Продукт из черного ящика	200
Задание 2		
	Масло растительное	125
	Яйцо (желток)	1 шт
	Горчица столовая	4
	Сахар песок	3
	Уксус 3% -ый	20
Задание 3		
	Говядина (лопатка)	300
	Шпик	40
Крупы		
	Рис	40
	Булгур	40
	Гречневая	40
Овощи		
	Перец болгарский	50
	Томаты Черри	30
	Томаты	50
	Огурцы свежие	50
	Кабачки	50
	Морковь	50
	Картофель	200
	Лук репчатый	50
	Чеснок	10

	Капуста белокочанная	100
	Капуста цветная	100
	Шампиньоны	60
Зелень свежая (общий стол)		
	Укроп	6
	Петрушка	6
	Розмарин	6
	Тимьян	6
Масло (общий стол)		
	Подсолнечное	40
	Оливковое	40
Молочная продукция (общий стол)		
	Молоко	100
	Яйцо куриное 1 кат.	2 шт
Специи и приправы (общий стол)		
	(в ассортименте)	
Консервация (общий стол)		
	Томатная паста	20
	Каперсы	8
Сухие продукты (общий стол)		
	Сахар	20
	Мука	30

НОМЕР УЧАСТНИКА _____
ФИО _____



МЕНЮ

Наименование блюда	Описание

РАСПИСАНИЕ

18 октября 2019г. (пятница)	
Время	Действие
08:30-09:00	Регистрация участников и экспертов (У-02)
09:00-09:40	Проведение жеребьевки. Ознакомление участников с оборудованием. Инструктаж экспертов и участников по охране труда и технике безопасности, действиям при пожаре и ЧС. (У-02)
10:00-13:00	Старт. Выполнение конкурсного задания участниками конкурса (1 смена).
13:00-13:30	Уборка рабочего места (1 смена)
13:30-16:30	Старт. Выполнение конкурсного задания участниками конкурса (2 смена).
16:30-17:00	Уборка рабочего места (2 смена).
17:10	Обратная связь с экспертами.
17:30	Подведение итогов конкурса.